

La ville de Carqueiranne  
et la Médiathèque Augustin Thierry

présentent



# LA GRAINOTHÈQUE

Des semences à partager.  
Prenez, déposez librement les graines qui vous plaisent :  
fleurs, légumes, aromates...

---

**LES GRAINOTHÈQUES SONT UNE PRATIQUE COLLABORATIVE  
QUI S'INSCRIT DANS LA NOTION DE PARTAGE  
ET DE GRATUITÉ DES BIENS**

---

Renseignements :  
[www.mediathequecarqueiranne.fr](http://www.mediathequecarqueiranne.fr)  
04 94 58 40 05  
Ouverture :  
Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 10h - 12h / 15h30 - 18h  
Jeudi et samedi : 10h - 12h



Médiathèque  
Municipale  
*Augustin Thierry*



Ville de  
Carqueiranne  
Station Balnéaire



## POURQUOI LA GRAINOTHÈQUE ?

Tout un chacun peut contribuer à la sauvegarde de la biodiversité cultivée et au développement durable.

- En partageant des semences considérées comme un acte d'engagement citoyen pour la planète.
- En choisissant des graines adaptées à notre région, notre climat, notre sol.
- En privilégiant la gratuité, alors que tout s'achète.
- En échangeant les savoir-faire et en se réappropriant les semences. Et reprendre en main notre héritage.



## COMMENT FAIRE ?

La grainothèque fonctionne sur la base de l'échange et sur la gratuité. Prenez à la mesure de votre emplacement pour semer celles que vous êtes sûr de pouvoir planter : Balcon, jardinière, rebord de fenêtre, jardin...

- Récolter vos graines bio à maturité.
- Déposez les dans un sachet à disposition ou modèle à reproduire (ne pas en mettre trop).
- Notez sur le sachet : variété, date de récolte, provenance, vos notes.
- Rapportez-les à l'accueil de la Médiathèque.
- Récupérer d'autres graines à disposition dans la grainothèque.





## IMPORTANT

Évitez les croisements indésirables : pas de graines hybrides, issues de la grande distribution F1, F2 (stériles donc inutiles).

- **Très facile** : tomate, salade, haricot et la plupart des fleurs annuelles.
- **Moyennement facile** : la grande famille des courges.
- **Assez difficile** : les choux, les bisannuelles, comme la plupart des légumes racines (carottes, betteraves etc.)  
1 graine = 1 plant / 50 graines = 50 plants.

**Ne gaspillez pas, prenez seulement ce que vous pouvez cultiver.**



## LES TRUCS ET ASTUCES

Récoltez vos légumes bien murs et les plus sains possibles (50% de graines en +).

- Stockez vos graines en petites quantités (bien les nettoyer et les sécher mettre le tout à l'abri des parasites).
- Le stockage doit se faire dans de simples sachets en papier et les garder dans une boîte en carton (au sec entre 10 et 15°, à l'abri des rongeurs).
- Pour vos semis sortez vos graines avant la plantation (les vérifier, les trier, puis les semer, certaines graines demandent d'être réhydratées, pour une meilleure germination).

Vous pouvez semer vos graines : en pot en tout genre, sous châssis, ou directement en pleine terre.



Pour participer, venez nous rendre visite pendant nos heures d'ouverture, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

À côté des livres sur le jardinage, vous trouverez un tourniquet contenant : les sachets de graines.

Cela vous permettra d'échanger des semences traditionnelles, paysannes et bio :

- Graines potagères
- Florales
- Fruitières
- Aromatiques



## LES GRAINES ET NOUS

Les graines prennent les formes et les chemins les plus étonnants pour tenter de trouver terre propice à leur germination.

Trésors de notre patrimoine universel, leurs chemins sont parfois semés d'embûches détournés par l'homme pour le pire et le meilleur. La graine, en plus de sa poésie et de sa beauté plastique, ouvre à un décloisonnement des disciplines et savoir-Jaire : sciences et savoirs populaires, pharmacopée et cuisine, écologie et musique, jardinage et contes. La graine est l'occasion de tendre vers ce «ré-enchantement du monde», puisqu'elle est germe de vie.

Elle nous invite à la toucher, la goûter, l'observer dormir, la faire bouger, la savourer, l'écouter s'égrener, l'adopter. Elle nous invite à découvrir par tous nos sens ses jeux et enjeux.

